Cuscino "Danza negra"

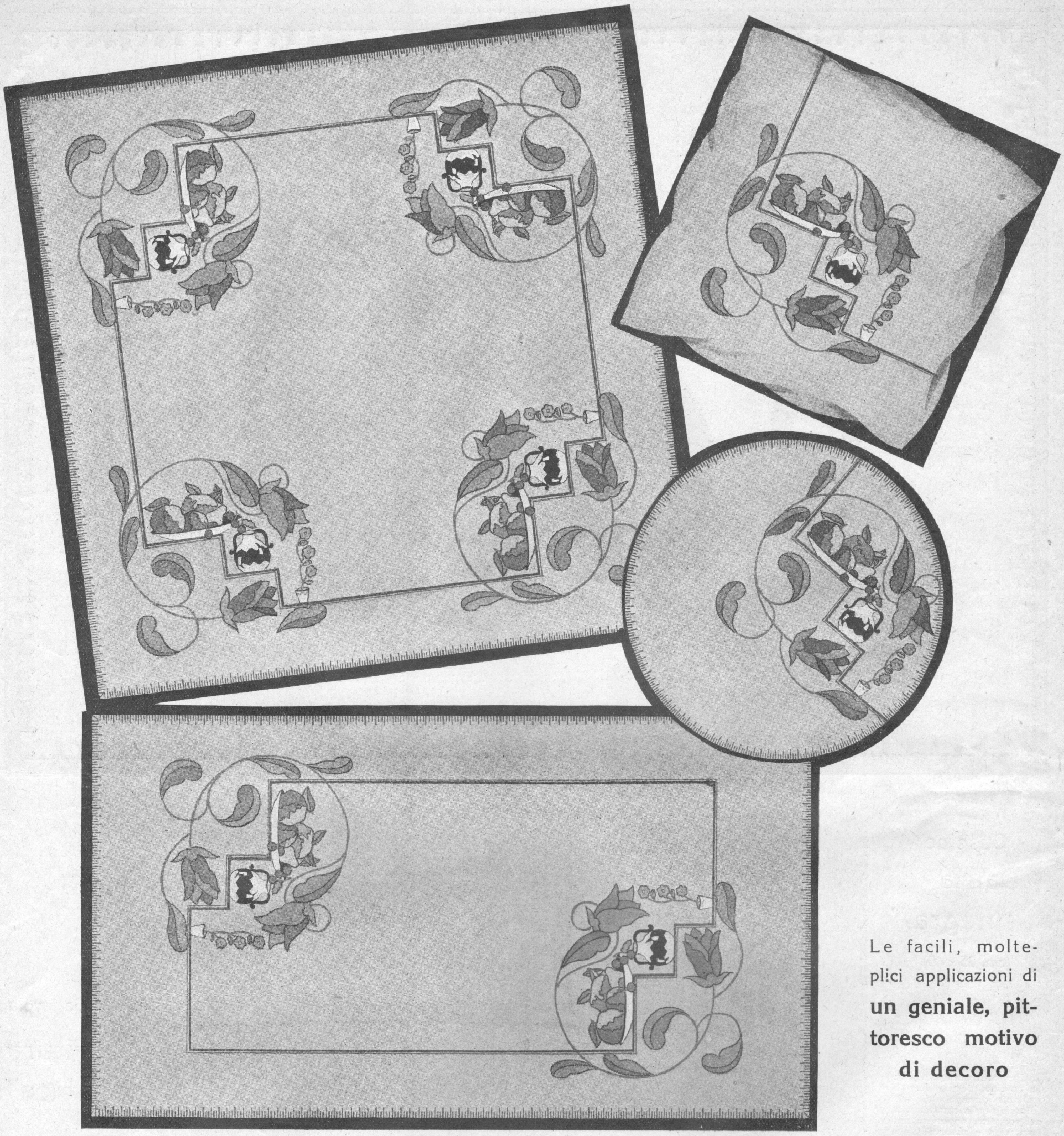
(cm. 35 × 45)

Il decoro di questo originale cuscino, festoso per la brillante gamma dei suoi colori e per la caratteristica del soggetto, apporterà una nota viva e piacevolissima ovunque esso verrà collocato, ma sarà sicuramente motivo di gran gioia e diletto per i vostri bimbi, se voi, lettrici gentili, lo avrete particolarmente confezionato e riservato all'abbellimento della loro cameretta. Sul fondo di panno azzurro si applicheranno, con punti di sopraggitto, dopo averle preventivamente ritagliate nei vari panni colorati, le figure degli elefanti, del negro, e dei fusti delle palme. Il fogliame di queste ultime, le strisce colorate che ne attraversano il tronco, le parti ornamentali del piccolo negro e degli elefanti, comprese le zanne, il circuito erboso e i cespuglietti, si ricameranno poi, con lana colorata, a punto erba, punto piatto e lanciato. La rifinitura all'intorno sarà eseguita, invece, con punti d'ornamento. (*Vedere sulle tavole annesse il disegno in grandezza d'esecuzione*). *Il cuscino disegnato su fustagno azzurro con occorrente per il lavoro, L.* **20.**

Tappeto da tavola "Fioritura esotica"

(cm. 100 × 100)

Sul fondo verde della bella tovaglietta di lino, scelta per la confezione di questo tappeto da tavola, spicca nitido e armoniosissimo nelle sue linee e nei suoi studiati colori, un artistico decoro floreale, incorniciato con linee a punto in croce. L'esecuzione del ricamo, che si farà col cotone mouliné speciale **D·M·C** del numero 25, nelle tinte del nostro particolare a colori, sarà a punto passato per le foglie, a punto stelo per i gambi e a punto raso per i fiori. (*Dall'Album « Tappeti ricamati », edito dalla Casa Editrice Sonzogno - Milano, L.* 10). (*Vedere il disegno sulle tavole annesse*).



Le facili, molteplici applicazioni di **un geniale, pittoresco motivo di decoro**

Eccovi, lettrici care, in questa pagina, una pratica dimostrazione del come, con un unico motivo di decoro, si possan, spesse volte, ottenere le più impensate e indovinate applicazioni. Il tappetino di cm. 75×75, in alto, a sinistra; il cuscino di cm. 40×40; la lista da tavola di cm. 90×90, e infine il centrino rotondo, recano tutti, infatti, una o più volte ripetuto, il bello, significativo e vivace decoro riprodotto in grandezza naturale in prima pagina. L'esecuzione di questi capi si farà preferibilmente in panno secondo la nota tecnica dei lavori di riporto, tanto di moda e tanto piacevoli per le loro particolari caratteristiche d'intarsio. Volendolo, il decoro si presta benissimo anche per una esecuzione in ricamo a punto raso, oppure, desiderando confezionare dei capi più leggeri, come ad esempio una tovaglietta in lino o in tela bisso, si ritaglierà il decoro in questi ultimi tessuti e nelle tinte del modello e si applicherà a punto turco o punto festone. In ogni caso, i riccioli e i gambi delle parti floreali e della frutta, nonchè la doppia riga rossa e azzurra di legame, si eseguiranno a punto stelo o o cordoncino col cotone mouliné speciale D·M·C del N. 25. — *Il tappetino (cm. 75×75), disegnato su tela di lino color terra cotta e occorrente per l'esecuzione, L. 25. La striscia (cm. 90×50), idem, con occorrente, L. 24. Il centrino rotondo (di cm. 40 di diametro), con occorrente, L. 15.*

DONNE

Un'iscrizione funebre romana celebra le virtù di un'austera matrona:

« Straniero, poche cose ho da dirti. Fermati e ascolta. In questo sepolcro, non bello, giace una bella donna che dai genitori ebbe il nome di Claudia. Amò con tutto il cuore suo marito, a cui diede due figli. Fu di bel parlare e di bel portamento. Rimase a custodia della sua casa. Filò la lana. Ho detto abbastanza. Vattene! ».

Questo epitaffio celebra la donna romana del bel tempo antico, e celebra un poco la donna di tutta la storia romana e di tutta la storia del mondo.

Le poche e sobrie parole esprimono tutta la raccolta virtù di una donna: amorosa sposa, madre, tenera custode della propria casa, laboriosa cooperatrice in tutte le faccende domestiche.

Così pensano certamente anche tutte le nostre gentili lettrici, le quali, se non *più filano la lana*, agucchiano però sovente, ai graziosi e moderni lavori e fanno mille altre cose utili oggi alla casa, al marito e ai figli quanto lo era, allora, il filare la lana. Che se oggi sovente, cooperare al benessere famigliare non significa più adoperare il fuso e la conocchia, non è colpa più delle donne, ma dei tempi che sono cambiati; e se le macchine, strumenti nuovi del nuovo mondo porgono prima morbidi e tepidi filati, poi soffici indumenti di lana, le manine delle donne che vogliono cooperare al bene dei figlioli, all'economia della casa debbono indugiarsi laboriose e solerti su tutt'altra cosa che non sia la rocca e il pennecchio, magari sulla tastiera di una machina da scrivere..

E poichè abbiamo ricordate le donne romane e l'ignota matrona di cui l'epigrafa ricorda le austere virtù, ascendiamo ancor più nei secoli e nel tempo, e dalla storia risaliamo alla leggenda eternata dai poeti, e salutiamo Penelope, la sposa fedele, le cui mani operose filavano, ricamavano e tessevano.

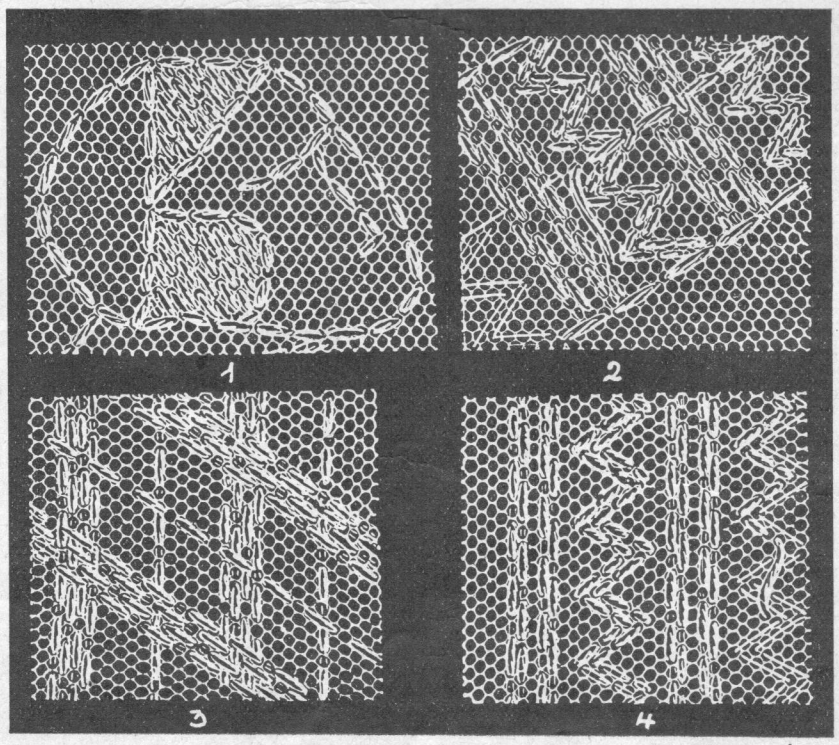
Operose anche quando disfacevano la tela; poichè il disfarla era pure opera di astuzia femminile, opera di amorosa fedeltà. E leggiamo questi versi intitolati alla Regina d'Itaca che attende, nel cuore che vuole sperare, lo sposo.

PENELOPE.

E dolce, nel buio del core,
Di pallida luce ti accendi
Penelope buona che fili,
Penelope buona che attendi.
Che importa se biechi occhi, intorno,
Irridon l'attesa tua vana?
Tu sogni una nave lontana,
Tu pensi una nave lontana.
Io so che cos'è quella trama,
Che ordendo, nel giorno, tu vai;
E poi, nelle tenebre (quando
Si piange!) disfai, disfai!
Ell'è la speranza, la buona
Speranza, che il giorno consola,
E poi nelle tenebre (quando
Si piange!), s'invola, s'invola...
Ma un giorno (oh, la trama sospesa
Per sempre!) saprai anche tu
La legge, ch'è triste imparare...
Si parte, ma per ritornare...
Si torna, ma per ripartire...
Finchè non si torna mai più!

C. R.V.

Centro di tulle "La troupe" (cm. 85 × 85)



Il meraviglioso decoro di questo centro di tulle, modernissimo e originale, è particolarmente notabile per la grande varietà dei motivi decorativi usati per l'interno delle varie figure. Per l'esecuzione occorrono cm. 95 di tulle leggero di cui 10 fori misurano cm. 1; cm. 75 in quadrato di tela da ingegnere. Per il ricamo si adoperi cotone da ricamo bianco D·M·C. Si riproduca il disegno, dato sulle tavole annesse, su la tela da ingegnere e su di essa si applichi il tulle in modo che i margini sopravanzino in uguale misura. Si cominci il ricamo, regolandosi, per la sua esecuzione, su i modelli esplicativi qui dati.

Tutti i contorni si debbono eseguire con cotone doppio, gli interni con cotone a un solo capo. Per fissare la gugliata al principio la si introduca per circa cm. 1 nel tulle in direzione opposta a quella in cui si ricama.

Si comincia con il ripieno delle quattro grandi strisce centrali, il cui tulle si attraversa in direzione obliqua andando avanti ed indietro, sollevando sempre due fili di tessuto e coprendone altri due. Queste righe vengono separate da una fila vuota di buchi. Le linee diritte si formano con righe di rammendo diritte con filo doppio; esse vanno dall'uno all'altro margine; pure con cotone doppio si lavorano i contorni dei bicchieri. I piedi dei bicchieri debbono eseguirsi con fitte righe di rammendo con filo semplice, sollevando un filo e sorpassandone due. I punti di una riga si alternano con quelli della riga vicina. Lo stesso punto si adopera per le teste delle figure (vedere modello esplicativo N. 1). Per la giacca della figura sdraiata si alternano tre righe di rammendo vicine; un intervallo di una riga di fori vuoti; una riga a rammendo e due righe di fori vuoti. Per i calzoni delle figure danzanti, si alternano righe di rammendo diritto con righe a zag-zag. (Vedere modello N. 2). I calzoni della figura sdraiata si riempiono tenendo sott'occhio il modello e badando ai modelli di esecuzione N. 2, 3 e 4. La linea mediana dei calzoni si esegue con cotone doppio. Le giacche delle figure danzanti si lavorano con righe di rammendo separate da un intervallo di una riga vuota. Dopo aver circondato tutte le figure con cotone doppio, si leva il tulle dalla tela e si prepara l'orlo. Si piega, per ciò, il margine dapprima per cm. 1, poi per un orlo di cm. 4 verso il rovescio e si fissa con una riga di rammendo con cotone doppio. Il lavoro finito si stira dal rovescio, inumidito, sopra un morbido panno da stiro.

1. Elegante blusa a sprone lavorata a maglia a traforo con lana di quattro colori: blu-marino, rosso scuro, giallo limone chiaro e bianco. (*Vedere la descrizione tecnica*).

2. Pratica giacchettina a doppio petto, con quattro bottoni, eseguita all'uncinetto con lana morbida, in tre colori. (*Vedere la descrizione particolareggiata a pagina* 9).

3. Graziosissima blusa eseguita a maglia con morbida lana rosso geranio e cotone perlato nero. Una grande cravatta, egualmente lavorata, adorna il davanti. (*Vedere la descrizione tecnica a pag.* 9).

4. Bella e pratica casacca eseguita all'uncinetto con cotone bouclé marrone e bianco. Cintura di cordoncino rosso, come la guarnizione della scollatura. (*Vedere la descrizione tecnica a pag.* 10).

Nuove idee per lavori a maglia e all'uncinetto

MODO DI ESEGUIRE LA BLUSA A SPRONE LAVORATA A MAGLIA A TRAFORO, figura 1. — *Con una leggera trama traforata, ottenuta a maglia, con lana di quattro colori, si confeziona questa bella blusa estiva, dalla bella linea a sprone, guarnita con un fiocco della stessa fattura. Per il nostro modello sono state scelte delle morbide e sottili lane a 3 capi nei colori: blu marinaio, rosso scuro, giallo limone chiaro e bianco, da lavorarsi con aghi piuttosto grossi. (Vedere il particolare in grandezza naturale).*

Esecuzione della maglia. — *La maglia di fondo, avviate le maglie, viene così eseguita: 1ª riga: gettare il filo sull'ago di destra; 2 maglie insieme a diritto, per tutta la riga. — 2ª riga: a rovescio. Si ripetono sempre la prima e seconda riga alternando: 2 righe blu marinaio; 2 righe bianco; 2 righe rosso; 2 righe bianco; 2 righe giallo; 2 righe bianco. — Le bordure vengono lavorate in lana gialla, a maglia a coste, alternando 2 maglie a diritto e 2 maglie a rovescio.*

Esecuzione della blusa. — *Si lavora seguendo i modelli della fig. 1 a.*

Sprone: *Si comincia una metà del davanti, avviando le maglie dal margine inferiore, secondo il modello e la direzione delle frecce. Lateralmente si aumenta qualche maglia per ottenere il margine arrotondato e dell'ampiezza del modello. Dopo cm. 5 di tale lavoro, si aggiungono lateralmente le maglie per la manica. Giunti alla scollatura, si intrecciano le maglie e si prosegue a lavorare le rimanenti fino alla scollatura del dietro. Si comincia, allora, l'altra parte davanti dello sprone, che si porta allo stesso punto della prima. Si aggiunge, a una di queste parti, un numero di maglie uguale a quelle intrecciate per la scollatura, indi si uniscono tutte*

Consigli per la stagione delle conserve

Se noi sappiamo scegliere il tempo più propizio per l'acquisto delle frutta e delle verdure in grande quantità, le nostre provviste non verranno a pesare molto sul bilancio familiare.

Ma il buon prezzo non deve essere l'unico punto da tenere in considerazione; se vogliamo che la conserva si mantenga bene, bontà ed impeccabile freschezza, debbono essere le cose principali.

Fortunato, per ciò, chi ha a sua disposizione un proprio giardino od un orto, in modo da poter preparare la conserva subito dopo il raccolto.

In inverno, poi, si saprà apprezzare una provvista di tale genere, non solo per la varietà che verrà a presentarsi nella lista dei piatti, ma anche per le squisitezze che noi sapremo offrire agli ospiti cari della nostra mensa.

Vi sono oggi molti ausiliari che agevolano, a chi sa circondarsi di tutti quei mezzi che il progresso nel campo della tecnica sa offrirci, la preparazione delle conserve.

Vi sono ora delle macchine, il cui prezzo è alla portata di tutti, che agevolano assai il lavoro di una massaia, come, per esempio, la pentola per sterilizzare, il preparatore di succo ed i barattoli a chiusura ermetica, per le conserve. Questi ultimi vengono chiusi a mezzo di gomma ed un coperchio di vetro; la loro praticità sta in ciò: la conserva non ha bisogno di essere prima cotta a bagno-maria, ma viene cotta direttamente nel vaso che si pone al fuoco. E ciò significa un grande risparmio di tempo e di combustibile.

Vi sono, però, altri e vari modi di preparare la conserva, senza la sterilizzazione.

Tutte le frutta, gelatine e marmellate, cotte con abbondante quantità di zucchero, si mantengono senza la sterilizzazione, purchè la chiusura del vaso sia ermetica. A facilitare ciò, si usa sovrapporre al vaso un foglio di cellofan, mentre per i vasi che contengono la conserva di pomidori ed altri simili, è meglio impedire il passaggio all'aria con l'apposita cera da bottiglie. Bisognerà, in questi casi, fare attenzione che il vetro, dove deve venire a contatto con la cera, sia bene asciutto.

Dopo un primo strato di cera, se ne aggiungerà un secondo; questi due strati di cera, offrono una sicura garanzia contro la formazione della muffa.

Altri utensili molto utili e pratici sono gli «snocciolatori», per togliere i noccioli dalle frutta e le «tagliatrici» per spezzettare regolarmente le verdure.

Ma questi moderni ritrovati servono quando si debba preparare conserve in grande quantità e quindi abbisogna risparmio di tempo e di fatica.

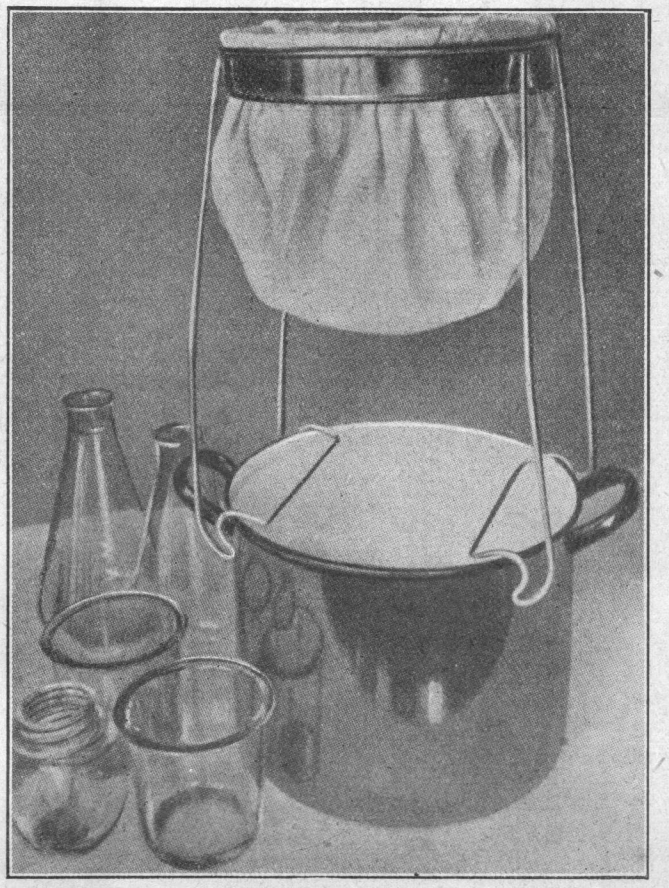
Quando, invece, la quantità è poca, anche i mezzi vecchi sono sempre opportuni.

I fagiolini, per esempio, si preparano tagliati e con sale in grandi pignatte di terra cotta, coprendo l'imboccatura con un pannolino e fissandovelo con una assicella.

Le prugne e le ciliege, in questi recipienti si mantengono a lungo. I pomidori si conservano bene in una salamoia cotta e fredda, così si satura di sale che un uovo immerso vi galleggi.

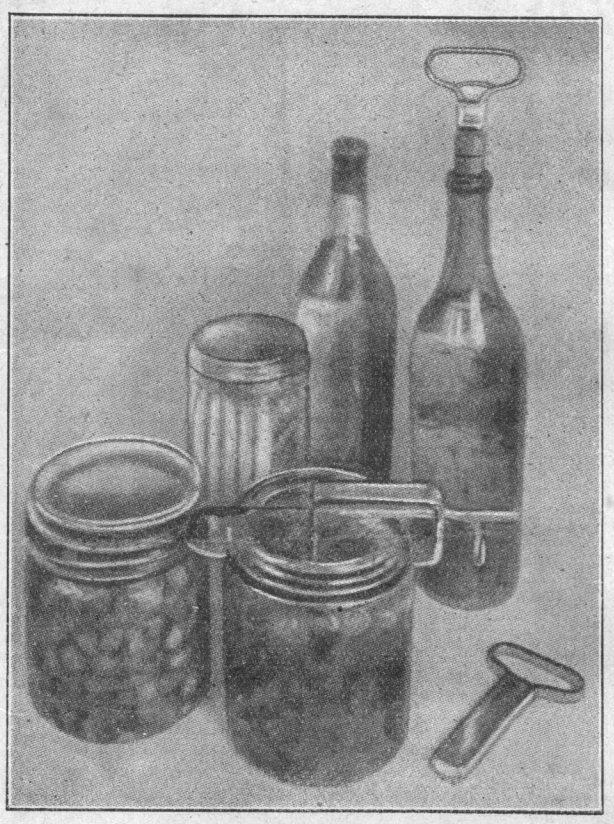
Le frutta in acquavite si conservano a lungo in una semplice pignatta di terracotta e la loro preparazione è semplice.

Le frutta si coprono con acquavite alla quale v'ha aggiunto dello zucchero, indi si copre il vaso con cellofan. Volendo si può, a quella già contenuta nel vaso, aggiungere dell'altra frutta, anche di diversa qualità, basta avere la precauzione di chiudere sempre ermeticamente l'apertura del recipiente con cellofan o carta pergamenata.



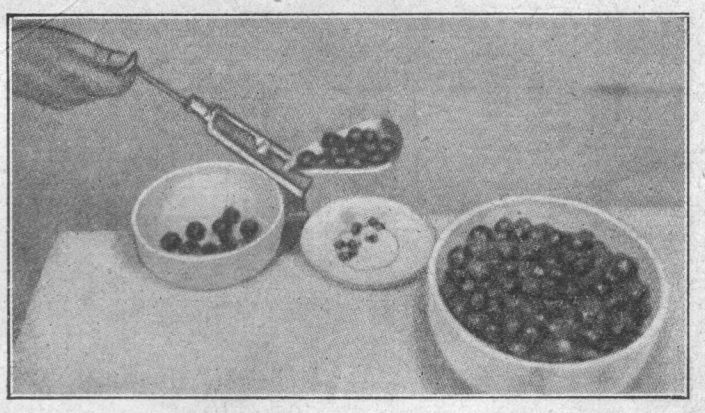
In alto. - *Pentola moderna con staccio per cuocere le frutta.*

In basso. - *Snocciolatore di ciliege, che ne snocciola una grande quantità in una sola volta.*



In alto. - *Filtro per succo di frutta, che si adatta a recipienti di svariate misure.*

In basso. - *Arnese per aprire i barattoli delle conserve senza sciupare gli orli e le gomme. Arnesi per tappare e stappare le bottiglie. Leva anche le capsule.*



La sterilizzazione della verdura cruda.

La donna che ha la felicità di possedere un giardino ed un orto, o che vive in campagna, ha l'orgoglio di avere una bella provvista di verdure conservate e da lei stessa preparate.

Non è detto con ciò che tale provvido lavoro non possa essere fatto anche dalla donna cittadina, poichè oggi, con i rapidi e moderni mezzi di trasporto, le verdure si possono acquistare fresche e a buon mercato anche nei mercati di città.

Il lavoro che le darà più impegno, sarà quello della sterilizzazione, ma vi sono delle verdure che non abbisognano di ciò: tempo e combustibile risparmiati.

È necessario, però, che la verdura sia fresca. Ecco come accertarsi di ciò: i bacelli dei piselli non devono essere molli. Aprendoli, si debbono trovare i piselli ancora attaccati; in caso contrario sono troppo maturi e non sono più adatti per la conserva. Per provare la freschezza dei fagiolini se ne rompe uno o più in due parti: se danno un suono schioccante sono buoni, i margini rotti devono essere succosi ed i semi non più grossi di una lenticca.

I pomidori debbono essere lisci e senza macchie.

Si sterilizzano tutte le verdure ed i legumi senza sale. Rimangono così, più tenere; il sapore ne è più delicato ed il colore più bello.

Non si lasciano mai raffreddare i vetri nel bagnomaria. Si toglie il recipiente dal fuoco, si toglie il coperchio e dopo cinque minuti si levano i vasi dall'acqua. Questi si mettono a raffreddare in un posto ove non vi sia una corrente.

L'acqua, nei vetri, non deve toccare i coperchi, ma fra questo e l'acqua e le verdure vi deve essere uno spazio di almeno due centimetri.

Per circa quattro settimane si abbia cura di osservare i vasi, chè non abbiano ad aprirsi. In questo caso si toglierà subito il contenuto.

Il tempo necessario alla sterilizzazione è qui dato nelle ricette e vale per i vasi piccoli; per i più grandi si prolunghi ancora di dieci minuti.

Pomidoro. — Si tagliano in 4-5 fette e si mettono nei vasi, scuotendoli perchè le fette si assestino bene. Si sterilizzano senz'acqua e senza sale, per 30 minuti.

Fagiolini. — Si sfilano, si lavano in acqua bollente, si colano e si fanno passare nella macchina «tagliatrice». Si aggiunge, poi, acqua bollente, facendola passare nel mezzo del recipiente, perchè non si rompa.

Quando l'acqua della caldaia, alta circa un palmo, ha raggiunto i 50°, si immerge il recipiente con dentro i vasi e vi si aggiunge acqua bollente, fino a livello dei vasi stessi. Bollitura per due ore a 100 gradi.

Piselli. — Sbacellati, si bagnano in acqua bollente, poi, come i fagiolini. Bollitura 100 minuti a 100 gradi.

Fave. — Come per i piselli.

Carote. — Si scelgano della migliore qualità. Si tagliano a piacere e si trattano come i piselli. R. Z.

ALCUNE RICETTE

Riso «supreme».

Fate cuocere una gallina o cappone e quando è cotto disossatelo. Intanto in un tegame avrete fatto una «bechamelle» sciogliendo un etto di burro, amalgamandolo con una cuchiaiata di farina ed aggiungendovi piano piano, sempre rimestando, mezzo litro di latte. Quando è pronta aggiungetevi mezzo chilogrammo di riso e, sempre mescolando col mestolo di legno, ottenete un buon risotto bianco, bagnando col brodo della gallina. Regolate di sale e cospargete di abbondante parmigiano. Se gradite mescolatevi due tuorli d'uova. Cinque minuti prima di servire aggiungetevi i pezzi della gallina.

Riso pilaff.

Fate leggermente rosolare una cipolla triturata in un tegame spalmato di burro. Aggiungetevi il riso e rimescolando con un mestolo di legno, bagnatelo con del brodo bianco od anche con acqua salata bollente, ottenendo un risotto bianco «cotto al dente». Potete metterlo al forno per qualche minuto, in una teglia, aggiungendovi un po' di burro e muovendolo perchè non si incolli; oppure servitelo come contorno al filetto ai ferri, al ragout di carne, ai pesci, al pollo od alla carne fatta in umido con abbondante salsa.

Piatti di riso per bimbi e deboli di stomaco

Riso dorato all'artica.

Cuocete mezzo kg. di riso in acqua salata, scolatelo e versatelo in una padella cosparsa di pezzetti di burro. Rimestate e condite con formaggio parmigiano. Al momento di servire aggiungete due tuorli d'uova e un tantino di estratto di carne e mescolate.

Risotto all'olandese.

Fate sciogliere in una padella un po' di burro ed aggiungetevi una fine triturata di gherigli di noci (cinque o sei per mezzo kg. di riso). Fate bollire il riso in acqua e sale ed appena cotto, scolate, cospargete di buon parmigiano, di qualche pezzo di burro fresco e versatevi sopra l'intingolo coi gherigli di noci.

Risotto alla Fregoli.

Si condisce il riso, cotto in acqua salata e ben scolato, con burro bollente nel quale si sarà sciolto un po' di estratto di carne diluito in un po' d'acqua. Si cosparge con abbondante parmigiano.

N. 7 - ANNO XXXVI - 1° LUGLIO 1935-XIII

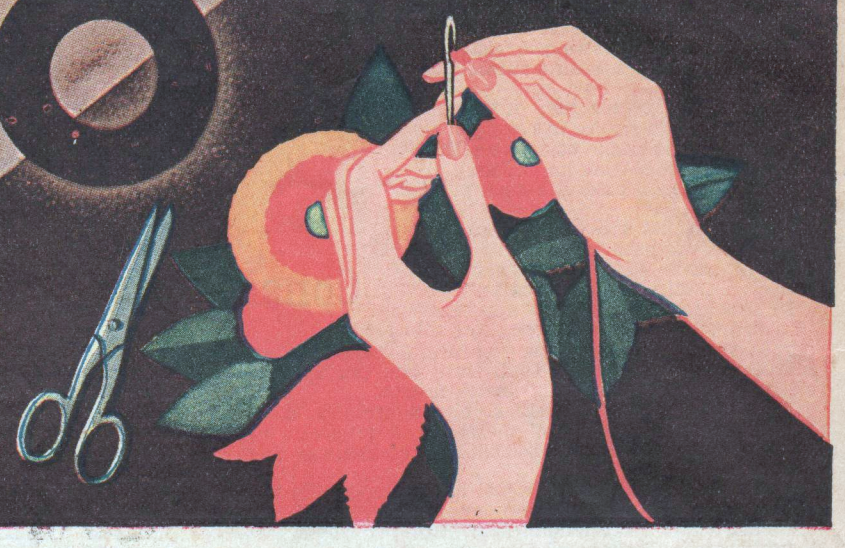
32 PAGINE

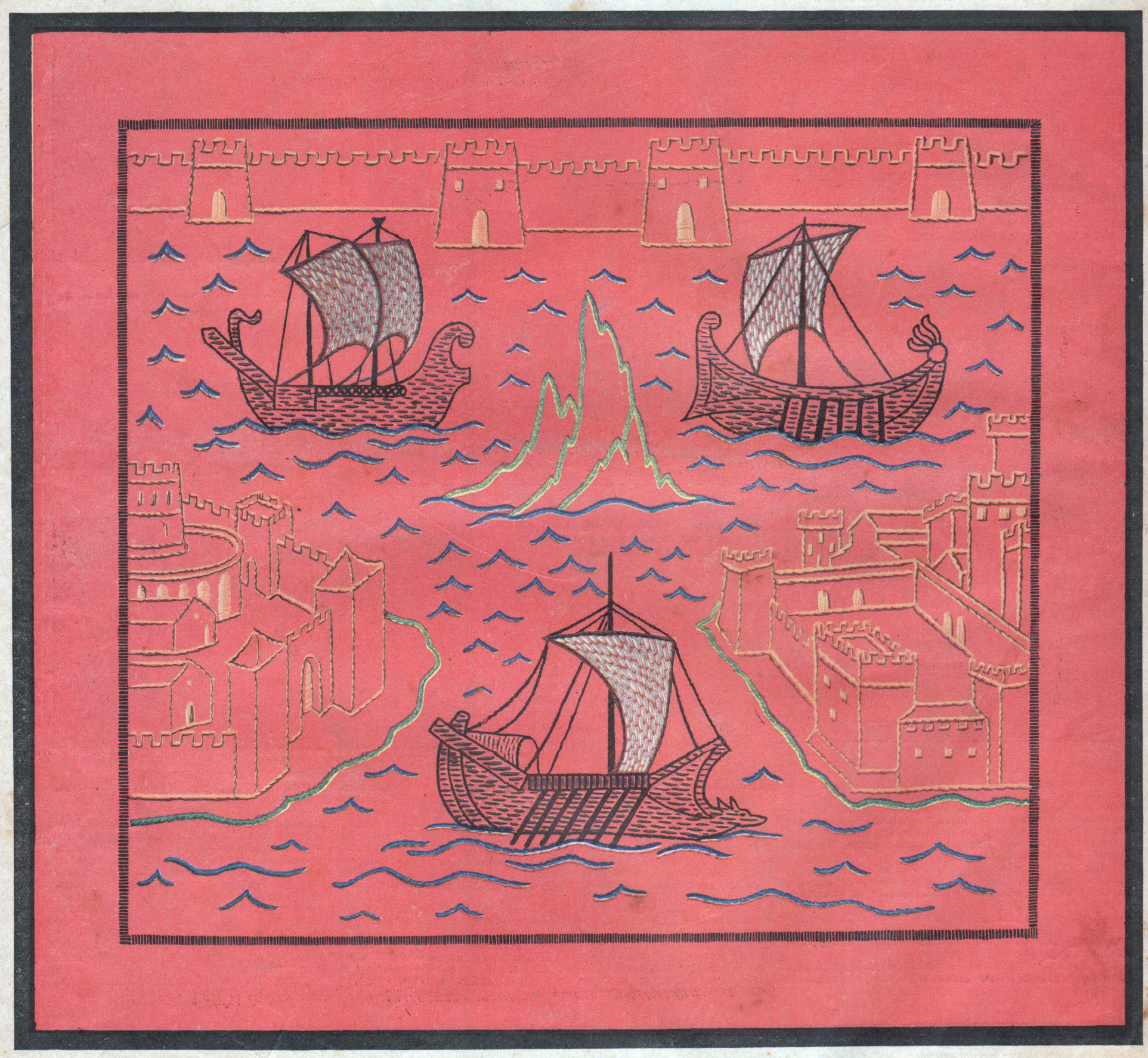
Conto Corrente Postale

IL RICAMO

pubblicazione mensile
illustrata

Lire 1-





Pannello decorativo "Partenza per l'Oriente" (cm. 50 × 40)

Questa originale creazione ornamentale deve essere ricamata su panno rosso scarlatto, con lana colorata. Il soggetto, di sapore medioevale, rappresenta tre antiche navi nel porto di una fantasiosa, turrita città che, a vele spiegate, stanno per riprendere il mare alla volta di quell'Oriente misterioso e emanatore di magiche leggende, verso cui si sentirono attratti, alla scoperta di nuove terre e di nuove genti, e alla conquista di un serto di gloria imperitura, i primi ardimentosi navigatori dell'epoca medioevale e della prima epoca moderna, meravigliosi di gesta eroiche e di generose emulazioni. Il disegno stesso è trattato, volutamente, con la caratteristica lineare delle antiche carte marinare o delle prime stampe, ravvivato soltanto da una sobria selezione colorata. Il ricamo non rappresenta quindi alcuna particolare difficoltà poichè si eseguirà per la maggior parte in punto erba. Poche parti soltanto, come l'interno degli scafi e delle candide vele, si eseguiranno in punto filza scambiato, un poco fitto, e a punto piatto per le finestre e le porte delle case delle mura e delle fortezze. A punto piatto saranno pure eseguite le semplici linee d'inquadratura. Il lavoro potrà anche farsi su moerro e, in tal caso, il ricamo si eseguirà col cotone perlato **D·M·C** del N. 3. (*Vedere sulle tavole annesse il disegno in grandezza d'esecuzione*). *Il cuscino disegnato su moerro rosso* (*cm.* 50×40), *L.* 16. *Occorrente in cotone perlato, L.* 6,80.

Stabilimento Grafico Matarelli della Soc. Anonima Alberto Matarelli - Milano (2/14) - Via Passarella, N. 15 · *Printed in Italy.*

Livio Matarelli, *direttore responsabile*